

**ANTIOXIDANT FAT OR OIL COMPOSITION CONTAINING LONG-CHAIN HIGHLY UNSATURATED FATTY ACID****Publication number:** RU2006103804**Publication date:** 2006-08-27**Inventor:****Applicant:****Classification:****- international:** C11C3/00; A23D9/007; C11C3/10; C11C3/00; A23D9/007;**- European:** A23D9/007; C11C3/10**Application number:** RU2006103804 20040512**Priority number(s):** JP20030193980 20030709**Also published as:** EP1645617 (A1) WO2005005585 (A1) US2008026125 (A1) MXPA06000320 (A) KR20060027862 (A)[more >>](#)[Report a data error here](#)

Abstract not available for RU2006103804

Abstract of corresponding document: **EP1645617**

The purpose of the present invention is to provide a fat or oil composition that can be protected from the off-flavor of the fish oil for a long period of time, and can be used in usual cooking without any problems. Thus, the present invention is related to a fat or oil composition comprising oleic acid of 3~9 parts by weight, preferably 3~7 parts by weight, linolic acid of 5~15 parts by weight, preferably 6~10 parts by weight and linolenic acid of 0.1~1.5 parts by weight, preferably 0.5~1.5 parts by weight per one part by weight of long-chain highly unsaturated fatty acids, and to a fat or oil composition comprising oleic acid of 5~40 parts by weight, preferably 8~35 parts by weight, linolic acid of 10~60 parts by weight.

---

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

## (12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21), (22) Заявка: 2006103804/04, 12.05.2004

(30) Конвенционный приоритет:  
09.07.2003 JP 2003-193980

(43) Дата публикации заявки: 27.08.2006 Бюл. № 24

(85) Дата перевода заявки РСТ на национальную фазу:  
09.02.2006(86) Заявка РСТ:  
JP 2004/006368 (12.05.2004)(87) Публикация РСТ:  
WO 2005/005585 (20.01.2005)

Адрес для переписки:  
129010, Москва, ул. Б.Спасская, 25, стр.3,  
ООО "Юридическая фирма Городисский и  
Партнеры", пат.п.в. Г.Б. Егоровой

(71) Заявитель(и):  
ДЖЕЙ-ОЙЛ МИЛЛЗ, ИНК. (JP)(72) Автор(ы):  
МОРИ Осаму (JP),  
ТАСИМА Икуказу (JP),  
МАЦУЗАКИ Нарихидэ (JP)(74) Патентный поверенный:  
Егорова Галина Борисовна(54) АНТИОКСИДАНТНАЯ ЖИРОВАЯ ИЛИ МАСЛЯНАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ  
ВЫСОКОНЕНАСЫЩЕННУЮ ДЛИННОЦЕЛЬЕВУЮ ЖИРНУЮ КИСЛОТУ

## (57) Формула изобретения

1. Жировая или масляная композиция, содержащая 3~9 вес. ч. олеиновой кислоты, 5~15 вес. ч. линолевой кислоты и 0,1~1,5 частей линоленовой кислоты на одну вес. ч. высоконенасыщенных длинноцепьевых жирных кислот.
2. Композиция по п.1, содержащая 3~7 вес. ч. олеиновой кислоты, 6~10 вес. ч. линолевой кислоты и 0,5~1,5 вес. ч. линоленовой кислоты на одну вес. ч. высоконенасыщенных длинноцепьевых жирных кислот.
3. Композиция по п.1, в которой содержание высоконенасыщенных длинноцепьевых жирных кислот составляет 3~7 вес.% от всех жирных кислот композиции.
4. Композиция по п.2, в которой содержание высоконенасыщенных длинноцепьевых жирных кислот составляет 3~7 вес.% от всех жирных кислот композиции.
5. Композиция по любому из пп.1-4, в которой высоконенасыщенными длинноцепьевыми жирными кислотами является EPA (эйкоза-пентаеновая кислота) и/или DHA (докозагексаеновая кислота).
6. Композиция по любому из пп.1-4, в которую не добавлялся антиоксидант.
7. Композиция по любому из пп.1-4, которая содержит 0,005~0,02 вес.% антиоксиданта.
8. Композиция по любому из пп.1-4, которая находится в жидком состоянии при 5°C.
9. Композиция по любому из пп.1-4, которая получена из льняного масла, кукурузного масла или очищенного рыбьего жира.
10. Жировая или масляная композиция, содержащая 5~40 вес. ч. олеиновой кислоты, 10~60 вес. ч. линолевой кислоты и 0,1~4 вес. ч. линоленовой кислоты на одну вес. ч.

RU 2006103804

A 403804  
RU 2006103804  
RU

высоконенасыщенных длинноцепьевых жирных кислот.

11. Композиция по п.10, содержащая 8~35 вес. ч. олеиновой кислоты, 12~45 вес. ч.

линопевой кислоты и 0,2~3 вес. ч. линоленовой кислоты на одну вес. ч

высоконенасыщенных длинноцепьевых жирных кислот.

12. Композиция по п.10, в которой содержание высоконенасыщенных длинноцепьевых жирных кислот составляет 1-3 вес.% от всех жирных кислот композиции.

13. Композиция по п.11, в которой содержание высоконенасыщенных длинноцепьевых жирных кислот составляет 1-3 вес.% от всех жирных кислот композиции.

14. Композиция по любому из пп.10-13, в которой высоконенасыщенными длинноцепьевыми жирными кислотами является EPA (эйкозапентаеновая кислота) и/или DHA (докозагексаеновая кислота).

15. Композиция по любому из пп.10-13, в которую не добавлялся антиоксидант.

16. Композиция по любому из пп.10-13, которая содержит 0,005~0,02 вес.% антиоксиданта.

17. Композиция по любому из пп.10-13, которая находится в жидком состоянии при 5°C.

18. Композиция по любому из пп.10-13, которая получена из льняного масла, кукурузного масла или очищенного рыбьего жира.